All products are trademarks of Nostalgia Products Group, LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2012 Nostalgia Products Group, LLC.

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 08/02/12)

NOSTALGIA ELECTRICS™

MSB64 SERIES

Margarita & Slush Maker
Máquina para Preparar Margaritas y Hielo Picado
Appareil à Margaritas et à Barbotines

Instructions and Recipes
Instrucciones y Recetas
Instructions et recettes

Make everyday a party!
Visit **www.nostalgiaelectrics.com** for more fun products.

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS 3
IMPORTANT SAFEGUARDS 3
INTRODUCTION 4
PARTS & ASSEMBLY 5
HOW TO OPERATE 6
HELPFUL TIPS 7
CLEANING & MAINTENANCE 7
RECIPES 8
RETURNS & WARRANTY 11

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:
120 Volts, 60 Hz
200 Watts, ETL Approved

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse the MARGARITA & SLUSH MAKER Base or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER leave unit unattended if used near children.
4. NEVER use a scouring pad on the MARGARITA & SLUSH MAKER.
5. NEVER use an abrasive sponge or harsh cleaning products on or inside of the MARGARITA & SLUSH MAKER.
6. NEVER use for anything other than what this item was originally intended.
7. Avoid contact with moving parts.
8. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, or in the event the appliance ever malfunctions.
9. DO NOT place parts in dishwasher.
10. Keep out of reach of children.
11. Unplug MARGARITA & SLUSH MAKER from electrical outlet when not in use and before cleaning. Remove plug by gripping the plug body and pulling out of the outlet. Never yank or twist cord to unplug the unit.
12. This appliance is NOT A TOY.
13. This appliance is not intended for use by young children or cognitively challenged individuals without supervision.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. NEVER put fingers or utensils into feed or discharge areas.
3. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe personal injury or damage to the MARGARITA & SLUSH MAKER.
4. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or main unit in water or other liquids.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning.
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
8. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of attachments may cause injuries.
9. Blades are sharp. DO NOT touch.
10. DO NOT remove Lid when in use.

11. DO NOT let the cord touch hot surfaces.
12. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving this appliance with liquids inside.
14. This unit must be on a level surface to operate properly.
15. DO NOT use this appliance for other than its intended use.
16. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
17. Check inside of the Blending Chamber for foreign objects prior to use.
18. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
19. Extension cord can be used if care is exercised in use.
20. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
21. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
22. Always operate the MARGARITA & SLUSH MAKER with cover in place.
23. Make sure the Blending Chamber is properly attached to the Base before turning on unit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the MARGARITA & SLUSH MAKER from Nostalgia Electrics™! The MARGARITA & SLUSH MAKER is a frozen drink machine that will add thirst-quenching fun to any occasion!

The MARGARITA & SLUSH MAKER uses crushed ice or small ice cubes from your freezer. It not only makes fantastic margaritas, but can also mix up batches of your other favorite frozen drinks such as daiquiris and slushes for the kids! This machine is designed for kitchen or home bar use but can also be used in family rooms, dorm rooms, offices or club houses.

Your MARGARITA & SLUSH MAKER has a generous, 64-ounce, clear mixing chamber and is ideal for small groups. It features an attractive, slim, upright design that will take a limited amount of space on the counter.

Features include:

- Patented dual swivel system that pulverizes and shaves ice, dispensing consistently smooth frozen drinks
- Tank detaches from Base for easy clean up
- Convenient On/Off Dial
- Detachable cup rest also catches drips

PARTS & ASSEMBLY

After Taking the Unit Out of the Box:

1. Wipe down the MARGARITA & SLUSH MAKER exterior with a clean, non-abrasive cloth or sponge. Thoroughly wash Blending Chamber, Lid and Drip Tray in warm, sudsy water and thoroughly dry. DO NOT put the Base in water.
2. After drying, firmly attach Blending Chamber to Base by placing the Blending Chamber on top of Base and twisting Blending Chamber counterclockwise so that it locks into place.
3. If Blending Chamber is attached properly, it will be aligned with Base so that the Spout is over the Drip Tray.

Assembling the Drip Tray

Insert the three prongs of the Drip Tray into the three holes on the Base of the unit. Make sure Drip Tray locks firmly in place.

Drip Tray should be level to ensure that cup does not sit at an angle.

Now you are ready to enjoy cold, refreshing margaritas and drinks from your MARGARITA & SLUSH MAKER!

HOW TO OPERATE

1. First, find a stable surface near an electrical outlet before starting. Make sure the cord is away from any water source. It is acceptable to use an extension cord if needed.
2. DO NOT place the MARGARITA & SLUSH MAKER near the edge of a table or countertop.
3. Fill the Blending Chamber with ice up to the max fill line. DO NOT exceed the max fill line.
4. Add your favorite liquor, drink mix or fruit. You may choose to follow one of the recipes included in this Instruction Manual.
5. After adding ingredients, attach Lid firmly to the Blending Chamber.
6. Plug in unit and turn ON by turning the side knob to the BLEND position.
7. Blend for approximately 7-10 minutes or until mixture has reached the desired consistency.
8. While the unit is still on, place a glass or a cup on the Drip Tray under the Spout and dispense the drink by turning the Spout clockwise. Turn Spout counterclockwise to stop dispensing beverage.
9. NOTE: Always dispense beverage while unit is running.
10. When you have finished, turn side knob to OFF position and unplug unit.

HELPFUL TIPS

- If Spout is stiff during first use, use as much force as necessary to turn the knob.
- Add more liquid to Blending Chamber if vacuum occurs around shaving cage during use.
- Blending Chamber must be firmly attached to Base or unit will not turn on.

Cord Location

The cord storage is located at the base of the unit:

CLEANING & MAINTENANCE

1. After using your MARGARITA & SLUSH MAKER, disconnect from electrical outlet. Remove plug by gripping the plug body and pulling out of the outlet. Never yank or twist cord to unplug the unit.
2. Thoroughly wash the Blending Chamber, Lid and Drip Tray in warm, sudsy water and thoroughly dry. DO NOT put the Base in water. When needed, use a damp, non-abrasive cloth to wipe exterior.
3. Once washing and drying is complete, reassemble your MARGARITA & SLUSH MAKER. Wind the cord and return to the convenient storage location in the bottom of the Base. Now your MARGARITA & SLUSH MAKER is ready to use again.

RECIPES

Use your imagination to create many different drinks with your MARGARITA & SLUSH MAKER. Here, you will find several recipes. You can adjust the ingredients to your particular taste, or create your own – so have fun! If you have a recipe for a drink made for one, your MARGARITA & SLUSH MAKER has the capacity for 8 – 8 oz. drinks – so remember to adjust your recipes accordingly.

For each recipe below, fill the Blending Chamber with ice up to the max fill line. DO NOT exceed the max fill line.

1 SHOT = 1½ ounces (45 ml)

1 CUP = 5.33 Shots (239.85 ml)

BASIC MARGARITA

- 2 Shots of Tequila
- 1 Shot of Triple Sec
- 1½ Cups of Margarita Mix
- 1 Shot of Freshly Squeezed Lime Juice
- Salt & Lime Wedge, for garnishing

Serves one

STRAWBERRY MANGO MARGARITA

- 1 Shot of Tequila
- 8-oz. Mango Juice
- 3 (16-oz.) Fresh Strawberries, cut in quarters
- Salt for Rimming Glass (optional)

Serves one

ORANGE JULIUS SLUSH

- 2½-oz. Rum
- 12-oz. Orange Juice
- 2¼-oz. Vodka

Serves two

STRAWBERRY DAIQUIRI SLUSH WITH HONEYDEW MELON

Serves four

- 1 (12-oz.) Package of Frozen, Unsweetened Strawberries
- 1 1/3 Cup Light Corn Syrup
- 2/3 Cup White Rum
- 3 Tbsp. Fresh Lime Juice
- ½ Fresh Honeydew Melon, seeded and cut into ½ inch cubes
- Lime Slices, for garnishing

APRICOT SMOOTHIE

Serves two

- 2-oz. White Rum
- 1-oz. Triple Sec
- 26-oz. Apricot Juice
- ½-oz. Cream

KAHLUA COLADA

Serves one

- 1½-oz. Kahlua
- ½-oz. Rum
- 2¼-oz. Coconut Cream
- 2¼-oz. Pineapple Juice
- ½-oz. Cream

GINGER FRUIT SLUSH

Serves four

- 6-oz. Ginger Ale
- 6-oz. Orange Juice
- 2 Bananas, sliced
- 1 (12-oz.) Can of Crushed Pineapple in its Juice

BERRY SLUSH

Serves four

- 5 Strawberries
- ¾ Cup Blueberries
- ½ Cup Peach, sliced
- 6-oz. Orange Juice
- ¼ Cup Sugar
- 2 Tbsp. Lemon Juice

CHOCOLATE PEANUT BUTTER PROTEIN SHAKE

Serves one

- 1 Tbsp. Smooth Peanut Butter
- 2 Scoops Chocolate Protein Powder
- 1 Tbsp. Low-fat Milk

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

MARGARITA & SLUSH MAKER / MSB64 SERIES

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaelectrics.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaelectrics.com.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

For more information, visit us online at www.nostalgiaelectrics.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

¡Convierta todos los días en una fietsa!
Visite **www.nostalgiaelectrics.com** para ver más productos divertidos.

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES 13

MEDIDAS IMPORTANTES. 13

INTRODUCCIÓN 14

PARTES Y ENSAMBLE 15

CÓMO FUNCIONA 16

CONSEJOS ÚTILES 17

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 17

RECETAS 18

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA 21

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido varios mensajes importantes de seguridad en este manual y en su aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.

Éste es un símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo lo alerta de potenciales peligros que lo puedan matar o dañar a usted o a otros.

Todos los mensajes de seguridad tendrán el símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la probabilidad de daños y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Especificaciones del Aparato:
120 Voltios, 60 Hz
200 Vatios, Aprobado por ETL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja en agua la base ni el cable de la MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO.
2. NUNCA la utilice cerca del agua.
3. NUNCA deje la unidad sin atención si se utiliza cerca de niños.
4. NUNCA utilice paños abrasivos en la MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO.
5. NUNCA utilice esponjas ni productos de limpieza abrasivos ni fuera ni dentro de la MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO.
6. NUNCA utilice la máquina otro uso que no sea el previsto.
7. Evite el contacto con las partes móviles.
8. NO utilice este aparato si tiene el cable o el enchufe dañados o en el caso de que esté funcionando mal.
9. NO coloque las partes dentro de un lavavajillas.
10. Mantenga fuera del alcance de los niños.
11. Desenchufe la MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO del tomacorriente eléctrico cuando no esté en uso y antes de su limpieza. Quite el enchufe tomándolo del cuerpo y sacándolo fuera del tomacorriente. Nunca gire ni tire del cable para desenchufar la unidad.
12. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
13. Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por individuos con problemas cognitivos, sin estar supervisados.

MEDIDAS IMPORTANTES

⚠ Cuando utiliza aparatos eléctricos, siempre se deben seguir algunas medidas básicas de seguridad que incluyen las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este aparato.**
2. NUNCA ponga los dedos ni utensilios en las zonas de alimentación o descarga.
3. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras bate, para reducir el riesgo de lesiones graves o daños a la MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO.
4. Para protegerlo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de esta unidad en agua ni en ningún otro líquido.
5. Cuando el aparato es utilizado por un niño o si se utiliza cerca de éstos, los niños deberán estar supervisados.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando no se encuentra en uso o antes de quitar las partes para su limpieza.
7. NO utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, o si el aparato se daña de alguna manera. Lleve el aparato al servicio técnico más cercano para su control o reparación.
8. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no sean los suministrados junto a la unidad ya que podrían ocasionar daños.
9. Las cuchillas son filosas. NO las toque.
10. NO quite la Tapa mientras está en uso.

11. NO permita que el cable toque superficies calientes.
12. NO coloque sobre una hornalla a gas ni eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
13. Se debe tener sumo cuidado al trasladar este aparato con líquido adentro.
14. Esta unidad debe colocarse sobre una superficie plana para que funcione correctamente.
15. NO use este aparato de ninguna otra manera que no sea la prevista.
16. NO deje la unidad sin atención mientras esté en uso o enchufada a un tomacorriente.
17. Antes de usar, controle si hay objetos extraños dentro del Vaso de Batido.
18. Se proporciona un cable de energía corto, para reducir el riesgo de estrangulamiento o tropiezos que podrían resultar con un cable largo.
19. Se pueden utilizar cables prolongadores de suministro de energía si se tiene cuidado en su uso.
20. La clasificación eléctrica indicada en un prolongador debe ser al menos del mismo valor que la clasificación eléctrica del aparato.
21. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está previsto para que se adapte a un tomacorriente polarizado de una sola manera.
22. Siempre opere la MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO con la tapa puesta.
23. Asegúrese de que el Vaso de Batido esté correctamente sujeto a la Base antes de encender la unidad.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO de Nostalgia Electrics™! ¡La MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO es una máquina de bebidas heladas que aportará diversión al combatir la sed en cualquier ocasión!

La MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO utiliza hielo partido o pequeños cubos de hielo de su freezer. ¡No sólo prepara fantásticos margaritas, sino que también prepara otras mezclas y sus bebidas heladas favoritas como por ejemplo daiquiris y jugos para los niños! Esta máquina está diseñada para ser utilizada en la cocina o en un bar hogareño pero también puede utilizarse en lugares como por ejemplo estar familiar, habitaciones de residencias estudiantiles, oficinas y clubes.

Su MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO cuenta con un generoso vaso mezclador transparente de 64 onzas (2 litros) y es ideal para grupos pequeños. Tiene un diseño atractivo, delgado y vertical que ocupará un lugar muy pequeño sobre la mesada.

Sus características son:

- Sistema patentado de doble giro que pulveriza y pica el hielo, brindando tragos helados consistentemente parejos
- El recipiente se separa de la Base para su fácil limpieza
- Práctica Perilla para Encender/Apagar
- Base extraíble del vaso que además recoge lo que gotea

PARTES Y ENSAMBLE

ESPAÑOL

Luego de Sacar la Unidad de la Caja:

1. Limpie la parte exterior de la MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO con un trapo o esponja limpios, no abrasivos. Lave bien el Vaso Mezclador, la Tapa y la Bandeja de Goteo con agua tibia y jabón y seque bien. NO ponga la Base en agua.
2. Luego de secar, sujete el Vaso Mezclador firmemente a la Base colocando el Vaso Mezclador sobre la Base y girando el Vaso Mezclador en sentido opuesto a las agujas del reloj hasta trabarlo en su lugar.
3. Si el Vaso Mezclador está bien sujeto, quedará alineado a la Base, el Pico quedará encima de la Bandeja de Goteo.

Cómo armar la Bandeja de Goteo

Inserte las tres puntas de la Bandeja de Goteo en los tres orificios de la Base de la Unidad. Asegúrese de que la Bandeja de Goteo se trabe con firmeza en su lugar.

La Bandeja de Goteo debe quedar a nivel para asegurar que la copa no se apoye en ángulo.

¡Ya está listo para disfrutar de refrescantes margaritas y bebidas frescas de su MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO!

CÓMO FUNCIONA

1. Primero, encuentre una superficie estable cerca de un tomacorriente eléctrico. Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua. Se puede utilizar un prolongador si es necesario.
2. NO apoye la MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO cerca del borde de una mesa o de la mesada.
3. Llene el Vaso Mezclador con hielo, hasta la línea de llenado máximo. NO exceda la línea de llenado máximo.
4. Agregue su licor, mezcla o fruta favorita. Puede elegir una de nuestras recetas incluidas en este Manual de Instrucciones.
5. Luego de agregar los ingredientes, sujete la Tapa firmemente al Vaso Mezclador.
6. Enchufe la unidad y ENCIÉNDALA girando la perilla del costado hacia la posición MEZCLAR (BLEND).
7. Bata durante aproximadamente 7 a 10 minutos o hasta que la mezcla haya alcanzado la consistencia deseada.
8. Mientras la unidad aún está encendida, coloque un vaso o una copa sobre la Bandeja de Goteo debajo del Pico y sirva la bebida girando el pico en sentido de las agujas del reloj. Gire el pico en sentido contrario a las agujas del reloj para dejar de servir la bebida.
9. NOTA: Siempre sirva la bebida mientras la unidad esté funcionando.
10. Cuando haya terminado, gire la perilla del costado hacia la posición APAGADO (OFF) y desenchufe la unidad.

CONSEJOS ÚTILES

- Si el Pico está duro durante el primer uso, haga toda la fuerza que sea necesaria para girar la perilla.
- Agregue más líquido al Vaso Mezclador si se genera un vacío alrededor del dispositivo de corte durante su uso.
- El Vaso Mezclador deberá estar sujeto firmemente a la Base, de lo contrario la unidad no se encenderá.

Ubicación del Cable

El cable se encuentra guardado en la base de la unidad:

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Luego de utilizar su MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO, desconéctela del tomacorriente eléctrico. Desenchufe tomando el enchufe del cuerpo y sacándolo hacia afuera del tomacorriente. Nunca gire ni tire del cable para desenchufar la unidad.
2. Lave bien el Vaso Mezclador, la Tapa y la Bandeja de Goteo con agua tibia y jabón y seque bien. NO sumerja la Base en agua. Cuando sea necesario, use un paño húmedo, no abrasivo para limpiar el exterior.
3. Una vez que haya lavado y secado, vuelva a armar su MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO. Enrolle el cable y vuelva a colocarlo en su lugar para guardarlo dentro de la Base. Su MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO ya está lista para ser usada nuevamente.

RECETAS

Utilice su imaginación para crear diferentes tragos con su MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO. Aquí encontrará varias recetas. Puede modificar los ingredientes para adaptarlos a su gusto personal o crear tragos propios para ¡divertirse! Si cuenta con la receta para preparar un solo trago, tenga en cuenta que su MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO tiene capacidad para 8 tragos de 8 onzas (240 cm3), recuerde ajustar sus recetas acorde a esto.

Para cada receta a continuación, llene el Vaso Mezclador con hielo hasta la línea de llenado máximo. NO exceda la línea de llenado máximo.

1 MEDIDA = 1½ onzas (45 ml)

1 COPA/TASA = 5,33 Medidas (239,85 ml)

MARGARITA BÁSICA

Para Uno

- 2 Medidas de Tequila
- 1 Medida de Triple Sec
- 1½ Copas de Mezcla para Margaritas
- 1 Medida de Jugo de Lima Recién Exprimida
- Una Porción de Sal y Lima para Decorar

MARGARITA DE FRESAS Y MANGO

Para Uno

- 1 medida de Tequila
- 8 onzas (240 cm3) de Jugo de Mango
- 3 Fresas Frescas 16-onzas (450 gramos), Cortadas en Cuartos
- Sal para el Borde del Vaso (opcional)

JUGO DE NARANJA JULIUS

Para Dos

- 2½ onzas (75 cm3) de Ron
- 12 onzas (350 cm3) de Jugo de Naranja
- 2¼ onzas (70 cm3) de Vodka

NIEVE DE DAIQUIRI DE FRESAS CON ROCÍO DE MIEL

Para cuatro

- 1 Paquete de 12 Onzas (340 grs.) de Fresas Congeladas, Sin Endulzar
- 1 1/3 copa de Jarabe de Maíz Suave
- 2/3 copa de Ron Blanco
- 3 cucharadas de Jugo de Lima Fresca
- ½ Rocío de Miel Fresco, Sin Semillas y Cortado en Cubos de ½ pulgada (1,5 cm)
- Rodajas de Lima para Decorar

BATIDO DE DAMASCO

Para dos

- 2 onzas (60 cm3) de Ron Blanco
- 1 onza (30 cm3) de Triple Sec
- 26 onzas (750 cm3) de Jugo de Damasco
- ½ onza (15 cm3) de Crema

KAHLUA COLADA

Para Uno

- 1½ onza (45 cm3) de Kahlua
- ½ onza (15 cm3) de Ron
- 2¼ onzas (70 cm3) de Crema de Coco
- 2¼ onzas (70 cm3) de Jugo de Ananás
- ½ onza (15 cm3) de Crema

NIEVE DE FRUTA DE JENGIBRE

Para cuatro

- 6 onzas (180 cm3) de Ginger Ale
- 6 onzas (180 cm3) de Jugo de Naranja
- 2 Bananas, en Rebanadas
- 1 Lata de 12-onzas (340 grs.) de Ananás en Cubos en su Jugo

NIEVE DE FRUTOS DEL BOSQUE

Para cuatro

- 5 Fresas
- ¾ taza de Arándanos
- ½ taza de Duraznos, en Rebanadas
- 6 onzas (180 cm3) de Jugo de Naranja
- ¼ de taza de Azúcar
- 2 cucharadas de Jugo de Limón

BATIDO PROTEICO DE MANTECA DE MANÍ CON CHOCOLATE

Para Uno

- 1 cucharada de Manteca de Maní Suave
- 2 cucharadas de Polvo Proteico de Chocolate
- 1 cucharada de Leche Descremada

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

MÁQUINA PARA PREPARAR MARGARITAS Y HIELO PICADO / MSB64

En caso de tener alguna consulta, por favor, comuníquese con nosotros por e-mail o llame al servicio de atención al cliente mencionado a continuación dentro del horario de 8:00 AM y 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar Central (CST).

Distribuido por:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio de Atención al Cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Preguntas al Servicio de Atención al Cliente

Para presentar una pregunta a Atención al Cliente, diríjase a www.nostalgiaelectrics.com, complete el formulario de Preguntas para Atención al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante se pondrá en contacto con usted a la mayor brevedad posible.

Este aparato está diseñado y construido para brindar varios años de desempeño satisfactorio con un uso doméstico normal. El distribuidor tiene el compromiso con el dueño original que en caso de que exista algún defecto en el material o en la mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o cambiaremos la unidad, a nuestro criterio. Nuestro compromiso no aplica a daños causados por envío, mal uso o caídas de la unidad. Que un producto sea considerado defectuoso en su fabricación o debido al mal uso queda a criterio del distribuidor.

Para obtener un servicio de reparación bajo esta garantía, por favor, comuníquese con Nostalgia Products Group, LLC al número telefónico previamente mencionado o completando el Formulario de Preguntas para Atención al Cliente que se encuentra en www.nostalgiaelectrics.com.

Esta garantía no aplica a la mercadería refabricada.

Por favor, lea estas instrucciones cuidadosamente. El incumplimiento de estas instrucciones, los daños causados por repuestos inapropiados, el abuso o mal uso, anularán este compromiso hacia usted y cualquier otra garantía expresa.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaelectrics.com. Síganos en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Faire une fête tous les jours! Visiter le site Web **www.nostalgiaelectrics.com** pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 23
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES 23
INTRODUCTION 24
PIÈCES ET ASSEMBLAGE 25
MODE D'UTILISATION 26
CONSEILS PRATIQUES 27
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 27
RECETTES 28
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES 31

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Nous vous offrons plusieurs messages importants relatifs à la sécurité de votre appareil dans le présent manuel. Lisez toujours les messages de sécurité et observez les consignes de sécurité.

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous prévient de dangers potentiels qui pourraient blesser ou même causer la mort.

Tous les messages de sécurité suivront ce symbole d'alerte de sécurité.

Tous les messages de sécurité vous informeront de la nature du danger potentiel, vous diront comment réduire les possibilités de blessures et vous diront ce qui pourrait arriver si les instructions ne sont pas suivies..

Spécifications de l'Appareil :
120 Volts, 60 Hz
200 Watts, approuvé ETL (outil d'alimentation)

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS immerger la base ni le cordon d'alimentation de l'APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS laisser l'unité sans supervision si celui-ci est utilisé en présence de jeunes enfants.
4. NE JAMAIS utiliser un tampon récurant pour nettoyer l'APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES.
5. NE JAMAIS utiliser une éponge abrasive ou des produits abrasifs sur ou à l'intérieur de l'APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES.
6. NE JAMAIS utiliser l'appareil pour d'autres fins que celles intentionnées.
7. Éviter tout contact avec les pièces amovibles.
8. NE PAS FAIRE FONCTIONNER cet appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagé(e), voire dès que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
9. Les pièces de l'appareil NE VONT PAS au lave-vaisselle.
10. Garder hors de la portée des enfants.
11. Débrancher l'APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES de la prise électrique murale lorsque celui-ci n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Débrancher la fiche par l'entremise de prendre le corps de la fiche et de la retirer doucement de la prise murale. Ne jamais tirer ou torsader un cordon d'alimentation pour le débrancher de l'unité.
12. Cet appareil n'EST PAS UN JOUET.
13. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ni pas des personnes atteintes mentalement sans une supervision accrue.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

⚠ Lorsque vous utilisez des appareils électriques, certaines précautions de base devraient être suivies pour assurer votre sécurité, incluant :

1. **Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE JAMAIS mettre les doigts ou des ustensiles dans les dispositifs d'alimentation ou de déversement.
3. Garder vos mains et tous les ustensiles hors du récipient pendant que l'appareil mélange les ingrédients afin de réduire tout risque potentiel de blessure grave ou d'endommager l'APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES.
4. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon électrique ni la fiche ni même l'unité entier sous l'eau ou dans aucun autre liquide.
5. Une supervision accrue est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé en présence de jeunes enfants ou près des enfants.
6. Débrancher l'appareil de la prise électrique murale lorsque celui-ci n'est pas utilisé ou avant d'enlever les pièces pour le nettoyage.
7. NE PAS faire fonctionner tout appareil ayant un cordon d'alimentation ou une fiche endommagé(e) ou si vous décelez que l'appareil a été endommagé. Retourner l'appareil au détaillant de réparation le plus près de chez-vous pour toute vérification ou réparation nécessaire.

8. Le manufacturier ne recommande pas l'utilisation des accessoires. Le fait d'utiliser des accessoires pourrait causer des blessures.
9. Les lames sont très effilées. NE PAS toucher.
10. NE PAS enlever le couvercle lorsque l'appareil est en utilisation.
11. Assurez-vous que le cordon d'alimentation NE TOUCHE PAS à des surfaces chaudes.
12. NE PAS placer sur ou près des brûleurs à gaz ou chauds, voire dans un four chauffé.
13. Une mise en garde extrême doit être de mise lorsque vous déplacez cet appareil avec des liquides à l'intérieur.
14. Cet unité doit être placée sur une surface plane afin de fonctionner adéquatement.
15. NE PAS utiliser cet appareil pour d'autres fins que celles conçues.
16. NE PAS laisser l'unité sans surveillance durant son utilisation ou lorsque l'appareil est branché dans une fiche électrique.
17. Vérifier l'intérieur de la chambre de broyage pour tous objets suspects avant de l'utiliser.
18. Un cordon d'alimentation court est inclus afin de réduire tout risque d'entremêlement ou de vous enfarger sur un cordon trop long.
19. Une rallonge peut être utilisée si vous faites attention lors de son utilisation.
20. Le régime électrique consigné d'une rallonge devrait être au moins aussi élevé que le régime électrique de l'appareil.
21. Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire tout risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour être branchée dans une prise électrique polarisée à sens unique.
22. Toujours faire fonctionner l'APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES avec le couvercle bien en place.
23. Assurez-vous que la chambre de broyage est bien rattachée à la base de l'appareil avant d'allumer l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté l'APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES de Nostalgia Electricsmc ! L'APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES est une machine conçue pour faire des boissons congelées afin d'agrémenter toutes vos occasions désaltérantes !

L'APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES utilise de la glace concassée ou de petits cubes de glace de votre congélateur. Il ne fait pas juste faire de merveilleux Margarita, mais il mélange toutes sortes de boissons congelées préférées tels les daiquiris et les barbotines pour les enfants ! Cet appareil est conçu pour la cuisine ou pour votre bar à domicile mais peut très bien être utilisé dans les endroits suivants ! Cet appareil est conçu pour la cuisine ou pour votre bar à domicile mais peut très bien être utilisé dans les endroits suivants salons, dortoirs, bureaux et pavillons.

Votre APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES possède une chambre de 64 onces laquelle est idéale pour les petits groupes. Sa conception est attirante, mince et droite afin d'éviter d'encombrer l'espace de vos comptoirs.

Les fonctions incluent :

- Un système double pivotant breveté lequel pulvérise et fabrique des copeaux de glace pour donner une boisson congelée lisse.
- Le réservoir est amovible de sa base afin de faciliter le nettoyage.
- Cadran Allumer/Éteint facile à utiliser.
- Porte-gobelets amovible pouvant retenir les gouttes

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Une fois l'appareil sorti de sa boîte :

1. Essuyez l'extérieur de l'APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES avec un linge propre non abrasif ou une éponge. Bien laver la chambre de broyage, le couvercle et le ramasse-gouttes dans de l'eau tiède savonneuse et bien assécher les pièces. NE PAS mettre la base dans l'eau.
2. Une fois asséchée, rattachez la chambre de broyage à la base en la plaçant sur le dessus de la base et la vissant dans le sens anti-horaire afin que celle-ci soit verrouillée.
3. Si la chambre de broyage est bien rattachée, elle sera directement alignée avec la base et le bec-verseur au-dessus du ramasse-gouttes.

Assemblage du ramasse-gouttes

Insérer les trois dents du ramasse-gouttes dans les trous situés sur la base de l'unité. Assurez-vous que le ramasse-gouttes soit verrouillé bien en place.

Le ramasse-gouttes devrait être de niveau avec de vous assurer que la tasse ne soit déposée dans un angle.

Vous êtes maintenant prêts à utiliser votre APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES et ainsi préparer des boissons froides et désaltérantes !

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. En premier, trouver une surface stable, près d'une prise électrique murale avant de commencer. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est loin de toute source d'eau potentielle. Il est convenable d'utiliser une rallonge au besoin.
2. NE PAS placer l'APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES près du bord d'une table ou d'un comptoir.
3. Remplir la chambre de broyage avec de la glace jusqu'à la ligne maximale. NE PAS excéder la ligne maximale.
4. Ajoutez-y votre liqueur, mélange à boisson ou fruit préféré. Vous pouvez choisir de suivre une des recettes ci-incluses dans le manuel d'instructions.
5. Une fois les ingrédients ajoutés, refermez le couvercle sur la chambre de broyage.
6. Branchez l'unité et allumez-le (ON) avec le bouton sur le côté positionné à MÉLANGER.
7. Mélanger pour environ 7 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange est atteint la texture désirée.
8. Pendant que l'appareil est en fonction, placer un verre ou une tasse sur le ramasse-gouttes sous le bec-verseur et versez-y la boisson en tournant le bec dans le sens horaire. Tourner le bec dans le sens anti-horaire afin de cesser de verser la boisson.
9. NOTE : Toujours verser la boisson pendant que l'appareil est en fonction.
10. Lorsque vous avez terminé, tourner le bouton situé sur le côté à la position ÉTEINT et débranchez l'appareil.

CONSEILS PRATIQUES

- Si le bec est difficile à tourner dès sa première utilisation, utilisez autant de force nécessaire afin de tourner le bouton.
- Ajouter plus de liquide dans la chambre de broyage si un son d'aspirateur survient près de l'habitacle de fabrication des copeaux durant l'utilisation.
- La chambre de broyage doit être bien rattachée à la base ou l'unité ne s'allumera pas.

Emplacement du cordon d'alimentation

La zone de rangement du cordon d'alimentation est située sous la base de l'appareil:

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Une fois que vous avez terminé d'utiliser votre APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES, débranchez-le de la prise électrique murale. Débrancher la fiche par l'entremise de prendre le corps de la fiche et de la retirer doucement de la prise murale. Ne jamais tirer ou torsader un cordon d'alimentation pour le débrancher de l'unité.
2. Bien laver la chambre de broyage, le couvercle et le ramasse-gouttes dans de l'eau tiède savonneuse et bien assécher les pièces. NE PAS mettre la base dans l'eau. Au besoin, utiliser un linge humide et non abrasif pour essuyer l'extérieur de l'appareil.
3. Une fois lavé et séché, réassemblez votre APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES. Replacez le cordon d'alimentation dans son boîtier sous la base de l'appareil. Votre APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES est fin prêt pour sa prochaine utilisation.

RECETTES

Utilisez votre imagination afin de créer autant de boissons différentes avec votre APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES. Ici, vous y trouverez quelques recettes. Vous pouvez ajuster les quantités des ingrédients à votre goût ou créer votre propre recette - amusez-vous ! Si vous avez une recette de boisson pour une personne, votre APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES peut faire jusqu'à 8 boissons de 8 onces chacune – donc souvenez vous d'ajuter les quantités de vos recettes .

Pour chaque recette ci-bas, remplir la chambre de broyage avec de la glace jusqu'à la ligne maximale. NE PAS excéder la ligne maximale.

1 COUP SEC = 1½ onces (45 ml)
1 TASSE = 5,33 coups secs (239,85 ml)

MARGARITA DE BASE

Donne 1 verre

- 2 coups secs de Téquila
- 1 coup sec de Triple Sec
- 1½ tasses de mélange Margarita
- 1 coup sec de jus de limette fraîchement pressé
- Sel et Quartier de lime pour décorer

MARGARITA AUX FRAISES ET MANGUES

Donne 1 verre

- 1 coup sec de Téquila
- 8 onces de jus de mangues
- 3 x 16 onces de fraises fraîches, coupées en quartiers
- Sel pour agrémenter le rebord du verre (facultatif)

BARBOTINE JULIUS À L'ORANGE

Donne 2 verre

- 2½ onces de Rhum
- 12 onces de jus d'orange
- 2¼ onces de Vodka

BARBOTINE DAIQUIRI AUX FRAISES AVEC DU MELON MIEL

Donne 4 verre

- 1 x 12 onces un paquet de fraises congelées non sucrées
- 1 1/3 tasses de sirop de maïs léger
- 2/3 tasse de Rhum blanc
- 3 cuillères à table de Jus de limette frais
- ½ melon miel frais, épépiné et coupé en cubes de ½ pouces
- Tranches de lime pour décorer

YOGOURT FRAPPÉ À L'ABRICOT

Donne 2 verre

- 2 onces de Rhum blanc
- 1 once de Triple Sec
- 26 onces de jus d'abricot
- ½ once de crème

COLADA AU KAHLUA

Donne 1 verre

- 1½ once de Kahlua
- ½ onces de Rhum
- 2¼ onces de crème de noix de coco
- 2¼ onces de jus d'ananas
- ½ once de crème

BARBOTINE AUX FRUIT ET GINGEMBRE

Donne 4 verre

- 6 onces de Ginger Ale
- 6 onces de jus d'orange
- 2 bananes tranchées
- 1 canette de 12 onces d'ananas broyés dans leur jus

BARBOTINE AUX PETITS FRUITS

Donne 4 verre

- 6 onces de Ginger Ale
- 6 onces de jus d'orange
- 2 bananes tranchées
- 1 canette de 12 onces d'ananas broyés dans leur jus

LAIT FRAPPÉ PROTÉINÉ AU BEURRE D'ARACHIDES ET CHOCOLAT

Donne 1 verre

- 1 cuillère à table au beurre d'arachides crémeux
- 2 boules de poudre protéinée à saveur de chocolat
- 1 cuillère à table de lait faible en gras

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ LORSQUE VOUS LE RETIREZ DE L'EMBALLAGE, VEUILLEZ LE RETOURNER AU MAGASIN OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ IMMÉDIATEMENT.

APPAREIL À MARGARITAS ET À BARBOTINES / MSB64

Si vous avez des questions, veuillez nous contacter par courriel ou au numéro du service à la clientèle indiqué ci-dessous entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, Heure Normale du Centre.

Distribué par:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Tél.: (920) 347-9122
Internet: www.nostalgiaelectrics.com

Question Pour le Service à la Clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche SOUMETTRE.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défectuosités des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destine au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com.

Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

Pour des renseignements supplémentaires, visiter le site Web www.nostalgiaelectrics.com. Dites « J'aime » sur Facebook à www.facebook.com/NostalgiaElectrics.